JOMSD

Journal of Organizational Management and Social Development

วารสารการจัดการองค์กร และพัฒนาสังคม

Research Article

Adaptation Model of Restaurant Operators Amidst The Outbreak of Coronavirus Disease 2019 in Roi Et Province

Wilaiporn Khunnamuang[1*]

[1]Roi Et Rajabhat University, Thailand

[*]Corresponding author. E-mail: sumittabutong@gmail.com

ABSTRACT

The objectives of this research are 1) to study the impact of the coronavirus disease (COVID-19) on restaurant operators, 2) to study strategies for laying down guidelines for resolving the effects of infectious diseases. Coronavirus 2019 that affects restaurant operators and (3) to develop the service model of restaurant operators This study is a qualitative research study. The research tools used were in-depth interviews and participant observation. The interviewees were separated into 4 groups, which consisted of Restaurant operators, employees in the restaurant, customers who come to use the service, and village headman, a total of 25 people, then use the data to analyze the content. The research results found that: 1) The spread of the coronavirus and various measures It greatly affects daily life. This causes entrepreneurs to change their formats and methods so that their business can continue sustainably, such as changing product prices and sales formats. Because they do not do the same, the number must be reduced in order to prevent the objects that Buying it must be wasted. This is because the number of customers coming to use the service has decreased. 2) Nowadays, new restaurant operators are increasingly entering the market. Doing business as usual must be adjusted to suit the situation, by bringing in technology to help manage to increase convenience for operators and those who use the service. will be able to create maximum satisfaction for customers. 3) At present, the eating culture of Thai people has changed, causing changes according to the situation that has occurred. Most entrepreneurs have had to deal with changes in the coronavirus outbreak situation. In some stores, alcohol gel will be placed at the table in spots for customers to use to wash their hands before using the service and after using the service, masks must be worn at all times, whether it is the operator, store staff or even customers who will come to use the service.

Keywords: Adaptation Model, Restaurant Operators, Coronavirus Disease 2019 Outbreak

รับบทความ: 15 กรกฎาคม 2564; แก้ไขบทความ: 12 ธันวาคม 2564; ตอบรับตีพิมพ์: 25 ธันวาคม 2564

Received 15 July 2021; Revised 12 December 2021; Accepted 25 December 2021

รูปแบบการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ในจังหวัดร้อยเอ็ด

วิไลย์ภรณ์ คูณนาเมือง[1*]
[1]มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด ประเทศไทย
[*]Corresponding author. E-mail: sumittabutong@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาผลกระทบจากโรคไวรัสโคโรน่า (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร 2) เพื่อศึกษากลยุทธ์ในการวางแนวทางในแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร และ (3) เพื่อพัฒนารูปแบบการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบมีส่วนร่วม โดยได้แยกกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ออกเป็น 4 กลุ่ม ซึ่งประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหาร, พนักงานในร้าน, ลูกค้าที่มาใช้บริการ, และผู้ใหญ่บ้าน รวมทั้งสิ้น 25 คน แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่าและมาตรการต่างๆ ส่งผลกระทบต่อชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก ทำให้ผู้ประกอบการต้องหันมาปรับเปลี่ยนรูปแบบและวิถีการเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงต่อไปได้อย่างยั่งยืน เช่น การปรับเปลี่ยนราคาของสินค้า รูปแบบการขาย เนื่องจากไม่ทำเหมือนเดิมต้องลดจำนวนลงเพื่อเป็นการไม่ให้วัตถุที่ซื้อมาต้องเสียเปล่า เนื่องจากลูกค้าที่มาใช้บริการลดน้อยลง 2) ปัจจุบันผู้ประกอบการร้านอาหารหน้าใหม่เข้ามาในตลาดเพิ่มมากขึ้น การทำธุรกิจแบบเดิมๆ ต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์ โดยนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการเพื่อเพิ่มความสะดวกสบายแก่ผู้ประกอบการและผู้ที่มาใช้บริการ จะสามารถสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้าได้ 3) ปัจจุบันวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทยเปลี่ยนไป ทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องหันมารับมือกับการที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า โดยบางร้านจะมีการนำเจลแอลกอฮอล์มาวางไว้ที่โต๊ะเป็นจุดๆ เพื่อให้ลูกค้าใช้ล้างมือก่อนใช้บริการและหลังใช้บริการ ต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้ง ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ พนักงานในร้าน หรือแม้กระทั้งลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการ

คำสำคัญ: รูปแบบการปรับตัว, ผู้ประกอบการร้านอาหาร, การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019

© 2021 JOMSD: Journal of Organizational Management and Social Development

บทนำ

นับตั้งแต่มีการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ตั้งแต่ พ.ศ.2562 จนถึงปัจจุบันนั้นเป็นการระบาดของโรคอุบัติใหม่ที่เกิดการระบาดแพร่กระจายและส่งผลกระทบไปทั่วโลก โดยการระบาดของไรคนี้ได้พบครั้งแรกในนครอู่ฮั่น เมืองหลวงของมณฑลหูเป่ย ประเทศจีน ทำให้องค์กรอนามัยได้ประกาศให้การระบาดนี้เป็นภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุขระหว่างประเทศในวันที่ 30 มกราคม 2563 และประกาศให้เป็นโรคระบาดทั่วโลก ในวันที่ 11 มีนาคม 2563 โดยลักษณะของการแพรไวรัสเป็นการแพร่เชื้อระหว่างคนในลักษณะเดียวกับไข้หวัดใหญ่ โดยผ่านการติดเชื้อจากละอองเสมหะจากการไอ ระยะระหว่างการสัมผัสเชื้ออาการที่พบบ่อย ได้แก่ มีไข้ ไอ และหายใจลำบาก ภาวะแทรกซ้อนอาจรวมไปถึงปอดบวม และกลุ่มอาการหายใจลำบากเฉียบพลัน ซึ่งในขณะนั้นไม่มีวัคซีนที่ได้รับอนุญาตหรือยาต้านไวรัสจำเพาะ จึงได้มีมาตรการป้องกันเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 คือ การล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ใส่แมสปิดจมูก และการเว้นระยะจากผู้คนประมาณ หลีกเลี่ยงสถานที่ที่มีชุมชนแออัด ผู้คนพลุก

พลาน ในกรณีที่สงสัยว่าอาจติดเชื้อการตอบสนองทางสาธารณสุขทั่วโลก ประกอบด้วย การจำกัดการท่องเที่ยว การกักตัว การห้ามออกจากเคหสถานเวลาค่ำคืน การยกเลิกการจัดงาน และการปิดสถานศึกษา (กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข, 2563)

สำหรับในประเทศไทย การตอบสนองของรัฐบาลต่อการระบาดของโรคดังกล่าวเริ่มจากการคัดกรองและการติดตามการสัมผัส มีการคัดกรองโควิดตามท่าอากาศยานนานาชาติ ตลอดจนที่โรงพยาบาลสำหรับผู้ป่วยที่มีประวัติเดินทางหรือสัมผัส มีการสอบสวนโรคกรณีที่เกิดกลุ่มการระบาด การรักษาความสะอาดโดยเฉพาะการล้างมือ และการเสี่ยงฝูงชน (หรือใส่หน้ากากอนามัยแทน) แม้บุคคลที่เดินทางมาจากประเทศความเสี่ยงสูงจะได้รับคำแนะนำให้กักตนเอง เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ให้อยู่ในการควบคุม ทางรัฐบาลจึงได้ออกมาตรการเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า คือ มาตรการล็อคดาวน์ เป็นการควบคุมประชนชนให้อยู่แต่ในบ้าน ปิดบริการทุกอย่างยกเว้นที่จำเป็น (ร้านอาหาร ร้านยา ธนาคาร) แต่ต้องอยู่ในมาตรการป้องกันที่เข้มงวด ต้องมีการวัดอุณหภูมิก่อนเข้าร้าน ใส่แมส และล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และห้ามจัดกิจกรรมที่มีคนมารวมตัวกันมาก เพราะอาจจะทำให้เชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 แพร่กระจายได้ (ธิติวุฒิ อุดมชัยพร, 2563)

ในจังหวัดร้อยเอ็ดนับตั้งแต่ได้มีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ได้กำหนดมาตรการในการควบคุมมิให้เชื้อไวรัสโคโรน่าแพร่กระจายตามนโยบายของรัฐบาลเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันในทุกๆ ด้าน รวมทั้งมาตรการในการควบคุมผู้ประกอบการร้านอาหาร เช่น การไม่ให้นั่งรับประทานอาหารในร้านการจำกัดผู้เข้าใช้บริการ รวมทั้งการปิดสถานประกอบการที่ส่วนหนึ่งใช้เป็นร้านอาหารส่งผลให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับผลกระทบไม่สามารถประกอบกิจการได้เหมือนในสภาวะปกติ อันนำไปสู่การขาดรายได้ในการประกอบกิจการดังกล่าวนี้ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจึงมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบของการให้บริการให้สอดคล้องและเหมาะสมกับภาวะการณ์ในปัจจุบัน

ประเด็นนี้จึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจและมีความสำคัญที่จะสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของผู้ประกอบร้านอาหาร ตลอดจนสภาพสังคมที่ต้องปรับตัวอย่างหลีกเสี่ยงไม่ได้ นอกจากนั้นการเข้ามาของเทคโนโลยีทำให้หลายภาคธุรกิจมีกระบวนการทำงานที่สะดวกและมีประสิทธิภาพมากขึ้น อาทิ ธุรกิจร้านอาหาร หากนำระบบบริหารจัดการร้านอาหารเข้ามาควบคุมจะทำให้การจัดการนั้นง่ายยิ่งขึ้น เช่น ระบบการสั่งอาหาร, การสต็อคสินค้า, การจัดส่งอาหารเดลิเวอรี่ ซึ่งประหยัดทั้งเวลาและทรัพยากรบุคคลหากผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กสามารถนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาประยุกต์ใช้จะยิ่งเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการได้มากยิ่งขึ้น ในโลกปัจจุบันทุกๆ สิ่งล้วนมีการเปลี่ยนแปลงแทบทั้งสิ้น สำหรับภาคธุรกิจไม่ว่าขนาดเล็กหรือใหญ่ หากไม่มีการพัฒนาสินค้าและบริการอาจจะทำให้ธุรกิจไม่สามารถที่จะเดินหน้าต่อไปได้เนื่องจากลูกค้ามีการเปลี่ยนแปลงตลอดและคู่แข่งทางการค้าที่เพิ่มมากขึ้นเพราะฉะนั้น เจ้าของธุรกิจจำเป็นที่จะต้องปรับตัวและพัฒนาตัวเองอยู่เสมอเพื่อให้เข้ากับสถานการณ์ในปัจจุบัน

ด้วยเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษารูปแบบการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีมาตรการาในการป้องกันการแพร่กระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ด้วยเหตุที่กล่าวมานี้ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาเพื่อจะเป็นประโยชน์ทั้งในวิชาการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลกระทบจากโรคไวรัสโคโรน่า (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร
2. เพื่อศึกษากลยุทธ์ในการวางแนวทางในแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร
3. เพื่อพัฒนารูปแบบการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการเชิงคุณภาพ โดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

การศึกษาวิจัยนี้มุ่งเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร รายงานวิจัย บทความและเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 27 คน การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มเป้าหมายในการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยคือ กลุ่มธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดร้อยเอ็ด

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยมีกรอบวิเคราะห์ ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1) เพื่อศึกษาผลกระทบจากโรคไวรัสโคโรน่า (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร

2) เพื่อศึกษารูปแบบแนวทางการแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร

3) เพื่อพัฒนารูปแบบการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตัวผู้วิจัยเอง โดยวิธีการสังเกตการณ์จดบันทึกข้อมูลรวมไปถึงการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสันภาษณ์เชิงลึก ซึ่งการทำวิจัยในครั้งนี้ มีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

1) ทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2) กำหนดกรอบการวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูล

3) สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล

4) ลงพื้นที่ติดต่อประสานงานกับผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องดันรวมทั้งนัดหมายการลงพื้นที่ในการจัดเก็บข้อมูล

5) ติดต่อประสานงานกับสำนักงานคณบดี คณะนิติรัฐศาสตร์ เพื่อขอหนังสือราชการรับรองการลงพื้นที่เก็บข้อมูล

6) ลงพื้นที่สัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยเรื่องนี้เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา นำเสนอผลการศึกษาแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า

1. ผลกระทบจากโรคไวรัสโคโรน่า (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร

1.1 ผลกระทบที่ผู้ประกอบการได้รับจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า

จากการสัมภาษณ์พบว่า จากสถานการณ์การะบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่าทำให้ผู้คนกังวลไปทั่วโลก ทำให้เกิดการ ปิดเมือง ปิดประเทศ เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคหลายธุรกิจได้รับผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม ผลกระทบทางเศรษฐกิจของเชื้อไวรัสโคโรน่ คือ รายได้หดหายไม่ทันตั้งตัวและผลกระทบส่งต่อทุกกลุ่ม จังหวัคร้อยเอ็ด ก็ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า รวมถึง มาตรการล็อกดาวน์ของรัฐบาลทำให้ไม่มีผู้บริโภคมาใช้บริการ

1.2 ผลกระทบด้านรายได้ของผู้ประกอบการ

จากการสัมภาษณ์พบว่า การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่าและมาตรการต่างๆ ส่งผลกระทบต่อชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก คำสั่งของรัฐบาลที่ประกาศให้ประชาชนกักตัวเองที่บ้านเพื่อลดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า ทำให้ธุรกิจค้าปลีก ร้านอาหาร และธุรกิจการให้บริการต่างๆ หยุกชะงักลง ทำให้ธุรกิจเหล่านี้ต้องขาดรายได้ บริการส่งสินค้าและอาหารชะงักลงเพราะไม่มีพนักงานเพียงพอต่อการดำเนินการส่งสินค้า ทำให้ผู้ประกอบการต้องหันมาปรับเปลี่ยนรูปแบบและวิถีการเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงอยู่ต่อไปได้อย่างยั่งยืน เช่น การหางานเสริมที่เป็นงานฝีมือมาทำเป็นอาชีพเสริมจาการเปิดร้าน เนื่องจากไม่สามารถขายได้มากเหมือนแต่ก่อน ต้องลดจำนวนลงเพื่อเป็นการไม่ให้วัตถุที่ซื้อมาต้องเสียเปล่า เนื่องจากลูกค้าที่มาใช้บริการลดน้อยลง

1.3 มีวิธีการรับมือความมั่นคงกับลูกค้าที่มาใช้บริการ

จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบส่วนใหญ่จะใช้วิธีการรับมือกับความมั่นคงที่มาใช้บริการแตกต่างกัน บ้างร้านจะเน้นใช้การวิธีการปรับเปลี่ยนการส่งอาหารหันมาใช้ทางออนไลน์เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เป็นอยู่ในตอนนี้ เพื่อลดการสัมผัสให้น้อยลงเพื่อเป็นการเพิ่มความสะดวกสะบายให้กับลูกค้าโดยที่ไม่ต้องออกมาทานที่ร้าน หรือจะเป็นการรับฟังความคิดเห็นของลูกค้าแล้วนำมาปรับปรุงเพื่อให้เป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าโดยนำข้อเสียที่ลูกค้ติชมนำมาปรับปรุงให้เป็นข้อดี ในการที่จะดึงดูดลูกค้าผู้ประกอบการที่เปิดร้นต้องมีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดียิ้มแย้มแจ่มใสเพิ่มเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับร้านตัวเอง

1.4 มีแนวทางรับมือกับเลิกจ้างงานที่เพิ่มขึ้น

จากการสัมภาษณ์พบว่า จากปัญหาที่มาจากโรคเชื้อไวรัสโคโรน่าแพร่ระบาดส่งผลกระทบทางตรงและทางอ้อม ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจไม่กล้าที่จะลงทุนทำให้มีการหยุดการจ้างงานเกิดขึ้นเพื่อเป็นการควบคุมต้นทุน ธุรกิจจำนวนมากกำลังจะปิดตัวลงเพิ่มขึ้น ประกอบกับสถานการณ์การแพร่เชื้อไวรัสโคโรน่าที่ส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการ/สถานประกอบการ ทำให้ไม่มีเงินจ่ายค่าแรงพนักงานบางสถานประกอบการก็มีการปรับตัวโดยการลดสวัสดิการของพนักงานลง เพื่อเป็นการควบคุมไม่ให้เกิดรายจ่ายที่เพิ่มมากขึ้น แต่ยังมีการจ้างงานพนักงานต่อโดยลดสวัสดิการลง ส่วนสถานประกอบการที่มีการปิดตัวลงคงเป็นเพราไม่สามารถบริหารจัดการได้เนื่องจากเศรษฐกิจไม่ค่อยจะดีสักเท่าไหร่ ในการที่จะลงทุนพร้อมกับความเสี่ยงที่ตามมา

1.5 มีแนวทางรับมือกับการที่วัตถุดิบปรับขึ้นราคา

จากการสัมภาษณ์พบว่า แนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบที่ทำธุรกิจร้านอาหารกับการที่วัตถุดิบที่เป็นปัจจัยหลักในการใช้ปรุงอาหารมีการปรับราคาขึ้น แต่ละคนก็มีแนวทางที่แตกต่างกันส่วนใหญ่จะเน้นใช้ การปรับลดลงวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารลดลงเนื่องจากประสบปัญหาเศรษฐกิจไม่ดีเป็นผลกระทบจากการแพร่ระบาดของสถานการณ์การติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ทำให้มียอดจำนวนผู้ที่มาใช้บริการลดลง เป็นผลให้ยอดขายตกทำให้ต้องมีการปรับลดวัตถุลงเนื่องจากไม่สามารถที่จะเก็บไว้นานได้ ถ้าเกิดมีการเน่าเสียก็จะทำให้ผู้ประกอบการขาดทุน อีกรูปแบบหนึ่งที่เห็นผู้ประกอบการใช้คือ การปรับเปลี่ยนราคาเมนูอาหารหรือการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่

ใช้ เพื่อให้เป็นการลดต้นทุนที่ใช้ลงส่วนการเพิ่มราคาอาหารก็เป็นการเพิ่มเพื่อให้ร้านอาหารไม่ขาดทุนเกิดไป เนื่องจากวัตถุดิบที่มีการปรับราคาขึ้น เพื่อให้ธุรกิจอยู่รอดได้ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า

1.6 ผู้ประกอบการมีแนวทางรับมือกับผู้บริโภคลดลง

จากการสัมภาษณ์พบว่า ท่ามกลางสถานการณ์การระบาดไวรัสโคโรน่าที่ที่ปัจจุบันยังไม่มีท่าทีที่จะดีขึ้น อีกทั้งยังมีไวรัสกลายพันธุ์ จนวัคซีนปัจจุบันอาจมีประสิทธิภาพไม่เพียงพอต่อการต้านทานโรค ผลกระทบจากสถานการณ์ในช่วง ส่งผลกระทบต่อปากท้องของคนอีกหลายชีวิต หลายอาชีพ ทำให้ผู้ประกอบหลายคนต้องหันมาปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์ บางร้านก็มีการสร้างจุดเด่นเพื่อเป็นการดึงดูดความสนใจของลูกค้า มีการตั้งจุดคัดกรอง ปรับเปลี่ยนบรรยากาศภายในร้านหรือแม้กระทั้งการปรับเปลี่ยนราคาอาหาร ราคาสินค้า มีการจัดโปรโมชั่นเพื่อดึงดูดความสนใจผู้ประกอบการบางคนก็หันมาใช้วิธีส่งถึงที่เพื่อให้เข้ากับสถานการณ์เนื่องจากไม่ค่อยมีคนนิยมออกมาซื้อของข้างนอก จึงต้องปรับเปลี่ยนไปตามสถนการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

1.7. มีแนวทางการรับมือกับการว่างงาน

จากการสัมภาษณ์พบว่า ท่ามกลางการกลับมาแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่าในหลายประเทศ แม้ผู้ติดเชื้อในประเทศจะลดน้อยลงจนเท่ากับศูนย์ แต่การที่เศรษฐกิจจะกลับมาเป็นปกติยังคงต้องใช้เวลานาน เนื่องจากได้รับผลกระทบเป็นเวลานาน ถึงขั้นปิดกิจการ ต้องปลดพนักงานออกเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่ายลง ทำให้มีประชาชนที่ว่างงานจากการตกงานนั้นมาก ส่งผลกระทบกันไปเป็นลูกโซ่ในการที่จะทำให้เศรษฐกิจกับมาฟื้นฟูยังคงต้องใช้เวลา ในทางด้านผู้ประกอบที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารก็มีแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นแตกต่างกัน บางร้านก็มีการพูดคุยกับพนักงานเรื่องเงินเดือน โดยอาจจะลดสวัสดิการลงเพื่อเป็นการช่วยเหลือกันในช่วงที่เศรษฐกิจที่ตกต่ำโดยไม่เลิกจ้างพนักงานแต่จะลดสวัสดิการแทน หรือร้านอาหารบ้างร้านก็หันมาทำงานเสริม เช่น การทำงานฝีมือ การขายของของไลน์ หรือแม้กระทั่งทำการปลูกผักสวนครัวไว้เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย

1.8 ผู้ประกอบการกับการย้ายถิ่นฐาน

จากการสัมภาษณ์พบว่า ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีแผนที่จะย้ายที่ตั้งร้าน เนื่องจากปัญหาเศรษฐกิจทำให้ไม่มีเงินทุนสำรองในการที่จะเปิดร้านใหม่ เนื่องจากการที่จะย้ายที่ตั้งร้าน ต้องใช้เงินทุนประมาณหนึ่ง ซึ่งในเศรษฐกิจแบบนี้ไม่ค่อยมีลูกค้ามาใช้บริการทำให้ไม่มีรายได้ ไหนจะทำเลที่ตั้งร้านที่ต้องมองหาสำหรับที่ตั้งร้านใหม่ การมองหากลุ่มลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย เพราะการย้ายร้านมีความเสี่ยงที่จะไม่สามารถขายได้ ต้องขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้งและกลุ่มเป้าหมาย

1.9 ผู้ประกอบการกับวิธีรับมือกับความยากจน

จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะมีวิธีการแบ่งเงินออกเป็น 3 ส่วนไว้ในในยามฉุกเฉินโดยส่วนที่ 1 ไว้ใช้ในชีวิตประจำวันใช้จับจ่ายใช้ซื้อของต่างๆ ส่วนที่ 2 ใช้ในการจ่ายค่าแรงของพนักงานที่ทำงานในช่วงสิ้นเดือน และส่วนที่ 3 เป็นเงินทุนสำรองไว้ใช้ในยามฉุกเฉินเวลาที่เกิด ผู้ประกอบบางคนก็มีวิธีแก้ปัญหาในเรื่องวัตถุดิบที่มีราคาแพงขึ้นจากเดิม โดยใช้วิธีปลูกผักไว้ในในการเป็นวัตถุดิบเสริมในการทำอาหารลดรายจ่ายที่ต้องซื้อวัตถุดิบในแต่ละวันลง

2. กลยุทธ์ในการวางแนวทางในแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร

2.1 กลยุทธ์เพื่อสร้างความแตกต่าง

จากการสัมภาษณ์พบว่า เป็นกลยุทธ์ที่นำเสนอสินค้าและบริการที่มุ่งเน้นให้ผู้บริโภครู้สึกถึงคุณค่าและความแตกต่างที่ไม่มีในผู้ประกอบการรายอื่นในธุรกิจเดียวกัน สร้างเอกลักณ์สินค้าให้เกิดขึ้นและทำให้สามารถตั้งราคาได้ค่อนข้างสูงกว่า เนื่องจากไม่สามารถหาสินค้าและบริการแบบนี้ได้จากที่อื่น เราคงปฏิเสธไม่ได้ว่ากลยุทธ์การสร้างความแตกค่างเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์ที่ผู้ประกอบตลาดยุคใหม่นิยมนำมาใช้กัน เพื่อดึงดูดความสนใจจาก

ผู้บริโภคและดันให้ตนเองโดดเด่นอยู่เหนือกว่าคู่แข่งให้ได้มากที่สุดแต่เราจะต้องแตกต่างอย่างไรและแตกต่างแบบไหนจึงจะอยู่เหนือคู่แข่ง

2.2 กลยุทธ์เพื่อปรับช่องทางจำหน่าย

จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารจากที่ประสบกับปัญหาเรื่อง โรคไวรัสโคโรน่าแพร่ระบาดและลูกค้าที่มาใช้บริการที่ลดน้อยลง รวมทั้งเรื่องปัญหาทางด้านการเงิน ทำให้ผู้ประกอบเรียนรู้จากปัญหานำมาปรับแก้ โดยการที่จะมีการเพิ่มช่องทางการขายมาเป็นในรูปแบบและบริการส่งถึงที่ เป็นการแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการที่ลูกค้ามาใช้บริการลดน้อยลง เป็นการสร้างรายได้อีกทนทางทำให้ผู้ประกอบการมีรายได้และเป็นการสร้างความสะดวกสบายให้กับลูกค้าที่ไม่สะดวกออกมาใช้บริการที่ร้าน

2.3 กลยุทธ์ในการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วย

จากการสัมภาษณ์พบว่า ปัจจุบันผู้ประกอบการร้านอาหารหน้าใหม่เข้ามาในตลาดเพิ่มมากขึ้น ถ้าทำธุรกิจแบบเดิม โดยได้มีการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการ จะไม่สามารถสร้างความพึงพอใสูงสุดให้กับลูกค้าได้ เพราะการทำธุรกิจร้านอาหารมีปัญหามากมาย ทั้งจดออร์เดอร์ผิด อาหารล่าช้า ส่งอาหารผิดโต๊ะ ยิ่งหากร้านมีจำนวนสาขามากขึ้น ยิ่งต้องพัฒนาระบบให้สอดคล้องกับการเติบโต ซึ่งจะมีส่วนช่วยให้แบรนด์ศักยภาพในการแข่งขัน แต่การลงทุนด้านเทคโนโลยี เราควรต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของขนาดธุรกิจด้วย การมีกลยุทธ์ที่เฉียบขาดและมีระบบบริหารจัดการธุรกิจที่แข็งแรง หรือแม้กระทั้งการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการร้าน ไม่เพียงช่วยให้ผู้ประกอบการมีเวลาคิดอะไรใหม่ๆ มาสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นเสน่ห์ให้กับร้าน

3. ผลการพัฒนารูปแบบการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร

3.1. รูปแบบการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ

จากการสัมภาษณ์พบว่า เจ้าของกิจการ หรือผู้ที่คิดริเริ่มจัดตั้งธุรกิจขึ้นมาเป็นของตนเอง มีการวางแผนการดำเนินงาน และดำเนินธุรกิจทุกด้านด้วยตนเอง โดยมองเห็นโอกาสทางธุรกิจและยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา เพื่อมุ่งหวังผลกำไรที่เกิดจากผลการดำเนินงานของธุรกิจตนเองและต้องมีการคิดวางแผนที่ดี ต้องดูแลทุกอย่างให้เรียบร้อยไม่ให้มีข้อขาดตกบกพร่อง เพราะถ้าเราบริหาร จัดการร้านไม่มีก็จะส่งผลเสียต่อรายได้ที่จะได้มาจากที่ลูกค้ามาใช้บริการ ต้องทำให้ลูกค้านั้นประทับใจในบริการ การที่จะจ้างพนักงานต้องมีการฝึกอบรมให้มีระเบียบ รักษาความสะอาดทุกครั้งที่ทำอาหารให้ลูกค้าต้องรู้จักหน้าที่ของตัวเอง ไม่ทำให้ร้านต้องเสียหาย

3.2 รูปแบบการให้บริการของผู้ประกอบการ

จากการสัมภาษณ์พบว่า ปัจจุบันวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทยเปลี่ยนไปทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรการของรัฐบาลที่กำหนดให้ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อไวรัส ต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้ง ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ พนักงานในร้าน หรือแม้กระทั้งผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องหันมารับมือกับการที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า โดยบางร้านจะมีการตั้งจุดคัดกรองไว้ที่หน้าร้านไว้ให้บริการลูกค้าในการใช้บริการ มีการนำเจลแอลกอฮอล์มาวางไว้ที่โต๊ะเป็นจุดๆ เพื่อให้ลูกค้าใช้ล้างมือก่อนใช้บริการและหลังใช้บริการ มีการปรับเปลี่ยนการจัดโต๊ะให้มีการเว้นระยะห่างลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้ง ร้านที่ให้บริการต้องมีการฉีดวัคซีนให้เรียบร้อยทั้งผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านและพนักงาน

อภิปรายผล

การศึกษาวิจัยเรื่อง “รูปแบบการปรับตัวของผู้ประกอบการร้นอาหาร ท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ในจังหวัดร้อยเอ็ด” มีข้อค้นพบที่สามารถอภิปรายผลการศึกษา ได้ดังนี้

ผลกระทบของผู้ประกอบการท่ามกลางสถานกรณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ผลของการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะวิธีการแบ่งเงินออกเป็น 3 ส่วนไว้ในในยาโดยส่วนที่ 1 ไว้ใช้ในชีวิตประจำวันใช้จับจ่ายใช้ซื้อของต่างๆ ส่วนที่ 2 ใช้ในการจ่ายค่าแรงของพนักงานที่ทำงานในช่วงสิ้นเดือน และส่วนที่ 3 เป็นเงินทุนสำรองไว้ใช้ในยามฉุกเฉินเวลาที่เกิดผู้ประกอบการบางคนก็มีวิธีแก้ปัญหาในเรื่องวัตถุดิบที่มีราคาแพงขึ้นจากเดิมโดยใช้วิธีปลูกผักไว้ในในการเป็นวัตถุดิบเสริมในการทำอาหาร ลดรายจ่ายที่ต้องซื้อวัตถุดิบในแต่ละวันลง

กลยุทธ์ในการวางแนวทางในแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร ผลของการศึกษา พบว่า ปัจจุบันผู้ประกอบการร้านอาหารหน้าใหม่เข้ามาในตลาดเพิ่มมากขึ้น ถ้าทำธุรกิจแบบเดิม โดยไม่นำเอาเทคนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการ จะไม่สามารถสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้าได้ เพราะการทำธุรกิจร้านอาหารมีปัญหามากมาย ทั้งจดออร์เดอร์ผิด อาหารล่าช้า ส่งอาหารผิดโต๊ะ ยิ่งหากร้านมีจำนวนสาขามากขึ้น ยิ่งต้องพัฒนาระบบให้สอดคล้องกับการเติบโต ซึ่งจะมีส่วนช่วยให้แบรนด์มีศักยภาพในการแข่งขัน แต่การลงทุนด้านเทคโนโลยี เราควรต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของขนาดธุรกิจด้วย การมีกลยุทธ์ที่เฉียบขาดและมีระบบบริหารจัดการธุรกิจที่แข็งแรง หรือแม้กระทั่งการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการร้าน ไม่เพียงช่วยให้ผู้ประกอบการมีเวลาคิดอะไรใหม่ๆ มาสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นเสน่ห์ให้กับร้าน

พัฒนารูปแบบการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาในสถานการณ์โรคติดเชื้อโคโรน่า 2019 ผลของการศึกษา พบว่า ปัจจุบันวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทยเปลี่ยนไป ทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องหันมารับมือกับการที่ มีการเปลี่ยนแปลงไปในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่ โดยบางร้านจะมีการตั้งจุดคัดกรองไว้ที่หน้าร้านไว้ให้บริการลูกค้าในการใช้บริการ มีการนำเจลแอลกอฮอล์มาวางไว้ที่โต๊ะเป็นจุดๆ เพื่อให้ลูกค้าใช้ล้างมือก่อนใช้บริการและหลังใช้บริการ มีการปรับเปลี่ยนการจัดโต๊ะให้มีการเว้นระยะห่างเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรการของรัฐบาลที่กำหนดให้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อไวรัส ต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้งไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ พนักงานในร้านหรือแม้กระทั้งลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้ง ร้านที่ให้บริการต้องมีการฉีดวัคซีนให้เรียบร้อยทั้งผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านและพนักงาน

สรุปผลการวิจัย

การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่าและมาตรการต่างๆ ส่งผลกระทบต่อชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก คำสั่งของรัฐบาลที่ประกาศให้ประชาชนกักตัวเองที่บ้านเพื่อลดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า ทำให้ธุรกิจค้าปลีก ร้านอาหาร และธุรกิจการให้บริการต่างๆ ต้องหยุกชะงักลงทำให้ธุรกิจเหล่านี้ต้องขาดรายได้ บริการส่งสินค้าและอาหารชะงักลงเพราะไม่มีพนักงานเพียงพอต่อการดำเนินการส่งสินค้า ทำให้ผู้ประกอบการต้องหันมาปรับเปลี่ยนรูปแบบและวิถีการเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงต่อไปได้อย่างยั่งยืน เช่น การปรับเปลี่ยนราคาของสินค้ารูปแบบการขาย เนื่องจากไม่ทำเหมือนเดิมต้องลดจำนวนลงเพื่อเป็นการไม่ให้วัตถุที่ซื้อมาต้องเสียเปล่า เนื่องจากลูกค้าที่มาใช้บริการลดน้อยลง

กลยุทธ์ในการวางแนวทางในแก้ไขผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 ที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า ประเด็นปัจจุบันผู้ประกอบการร้านอาหารหน้าใหม่เข้ามาในตลาดเพิ่มมากขึ้น การทำธุรกิจแบบเดิมๆ ต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์ โดยนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการเพื่อเพิ่มความสะดวกสบายแก่ผู้ประกอบการและผู้ที่มาใช้บริการ จะสามารถสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้าได้

เพราะการทำธุรกิจร้านอาหารมีปัญหามากมาย ทั้งรับออร์เดอร์ผิด อาหารล่าช้า ส่งอาหารผิดโต๊ะ ยิ่งหากร้านมีจำนวนสาขามากขึ้น ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบกรจัดการให้ดีขึ้น ยิ่งต้องพัฒนาระบบให้สอดคล้องกับการเติบโต ซึ่งจะมีส่วนช่วยให้แบรนด์มีศักยภาพในการแข่งขัน แต่การลงทุนด้านเทคโนโลยี เราควรต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของขนาดธุรกิจด้วยการมีกลยุทธ์ที่เฉียบขาดและมีระบบบริหารจัดการธุรกิจที่แข็งแรง หรือแม้กระทั่งการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารขัดการร้าน ไม่เพียงช่วยให้ผู้ประกอบการมีเวลาคิดอะไรใหม่ๆ มาสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นเสน่ห์ให้กับร้าน

การพัฒนารูปแบบการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 พบว่า ปัจจุบันวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทยเปลี่ยนไป ทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องหันมารับมือกับการที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า โดยบางร้านจะมีการตั้งจุดคัดกรองไว้ที่หน้าร้านไว้ให้บริการลูกค้าในการใช้บริการ มีการนำเจลแอลกอฮอล์มาวางไว้ที่โต๊ะเป็นจุดๆ เพื่อให้ลูกค้าใช้ล้างมือก่อนใช้บริการและหลังใช้บริการ มีการปรับเปลี่ยนการจัดโต๊ะให้มีการเว้นระยะห่างเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรการของรัฐบาลที่กำหนดให้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อไวรัส ต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้งไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ พนักงานในร้าน หรือแม้กระทั้งลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการต้องมีการสวมใส่หน้ากากอนามัยด้วยทุกครั้ง ร้านที่ให้บริการต้องมีการฉีดวัดซีนให้เรียบร้อยทั้งผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านและพนักงาน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 ผู้ประกอบการและประชาชนที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด ควรรู้ในการป้องกันตนเองจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ในการชีชีวิตประจำวัน

1.2 ผู้ประกอบควรคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคในการที่มาใช้บริการ ต้องมีการคำนึงถึงความสะอาดและปลอดภัย

1.3 ประชาชนที่ไปใช้บริการควรปฏิบัติตามกฎ ต้องมีการรักษาความสะอาด สวมใส่หน้ากากอนามัยทุกครั้งที่ใช้บริการ

เอกสารอ้างอิง

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. (2563ก). คู่มือการป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา2019 สำหรับประชาชน. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

_____. (2563ข). รายงานโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

กิริยา กุลกลการ, อนันต์ ภาวสุทธิไพศิฐ และศุทธาภา นพวิญญูวงศ์. (2563). ผลกระทบของ COVID-19 ต่อการส่งเสริมการมีงานทำ (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ดาว ชุ่มตะขบ. (2563). เศรษฐกิจพอเพียง ทางเลือก ทางรอดฝ่าวิกฤตโควิด-19. วารสารสังคมวิจัยและพัฒนา, 2(3), 11-22.

ธิติวุฒิ อุดมชัยพร. (2563). สรุปเทรนด์ในวงการอาหาร 2020 ที่คนเปิดร้านควรรู้ จากงาน Wongnai for Business: Restaurant 2020. สืบค้นจาก https://www.beartai.com/tech/local-news/401551.

ประภาพร ดีสุขแสง และพนมสิทธิ์ สอนประจักษ์. (2564). การปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี (STREET FOOD) ช่วงสถานการณ์โควิด-19 ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์. ใน การ

ประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี พ.ศ. 2564 วันที่ 1 เมษายน 2564 มหาวิทยาลัยนเรศวร (น. 114-131). พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.

วัฒนะ สุขขวัญ. (2563). ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารที่ปรับตัวในช่วงวิกฤต covid-19 ในเขตกรุงเทพมหานคร. (บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง).